GLACES ANTOLIN	FICHE TECHNIQUE N° **4549**	DATE : **03/04/2023**
ZAC le monestié, 16 rue Jean Monnet 34760 BOUJAN SUR LIBRON	**" Les Délices d'Antolin" Crème glacée** **CHOCOLAT BLANC** **avec copeaux de chocolat blanc** 1 L - 0,6 Kg 3665018045496	Version **10** Responsable qualité Eva MARTORELL

DECLARATION DES INGREDIENTS

INGREDIENTS : **Lait** écrémé réhydraté (eau, poudre de **lait**), chocolat blanc 18 % (sucre, beurre de cacao, poudre de **lait** entier, émulsifiant : **lécithine de soja**, arôme naturel de vanille), sucre, sirop de glucose, **lait** des Pyrénées, **beurre** concentré. Inclusions 5 % : copeaux de chocolat blanc (sucre, poudre de **lait** entier, beurre de cacao, émulsifiant : **lécithine de soja**, arôme naturel de vanille). Stabilisants (mono et diglycérides d'acides gras, farine de graines de caroube, gomme guar, sel, carraghénanes).

Allergènes **Règlement (UE) n°1169/2011**	**Présence /Absence**
Céréales contenant du gluten	A
Crustacés et produits à base de crustacés	A
Œufs et produits à base d'oeufs	A
Poissons et produits à base de poissons	A
Arachides et produits à base d'arachides	A
Soja et produits à base de soja	P
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	P
Fruits à coques (noix, noisettes, amandes,…)	A
Céleri et produits à base de céleri	A
Moutarde et produits à base de moutarde	A
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	A
Anhydride sulfureux et sulfites	A
Lupin et produits à base de lupin	A
Mollusques et produits à base de mollusques	A

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

TEXTURE : Crémeuse, onctueuse, souple
COULEUR : Blanche
ODEUR : chocolat blanc
GOUT : Caractéristique du chocolat blanc

Fabriqué dans un laboratoire qui utilise : produits laitiers, oeufs, arachides, fruits à coque, gluten, soja, sulfites

VALEURS NUTRITIONNELLES

Valeur moyenne pour 100 gr

Energie : 1 096 KJ / 261 Kcal
Matière grasse : 12,50 g
dont acides gras saturés : 7,80 g
Glucides : 32,80 g
dont sucres : 29,60 g
Protéines : 4,30 g
Sel : 0,19 g

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Microorganismes aérobies 30°C NF EN ISO 4833-1	∠ 100 000 UFC / g
Entérobactéries 30°C : NF V08-054	∠ 100 UFC / g
Staphylocoques à coagulase positive 37°C NF EN ISO 6888-1	∠ 10 UFC / g
Salmonella spp MSRV 12/05-464 validée NF ISO 16140	Non détecté dans 25 g
Listeria monocytogenes ALOA COUNT AES 10/5-09/06	100 UFC / g

CONDITIONNEMENT

Dimension bac : 18 x 12,3 x 6 (L x l x H)
Dimension carton : 37,5 x 18,5 x 21
UV par carton : 9
Nbr de carton / palette : 60
Nbr d'UV par palette : 540

Produit fabriqué en France par SAS ECL GLACES
16 rue Jean MONNET ZAC le monestié 34760
BOUJAN SUR LIBRON
Sans OGM ni ionisation
Durée de conservation : 24 mois à partir de la date de fabrication
Produit congelé à conserver à :-18°C
Conseil d'utilisation : Sortir 10 minutes avant de déguster, ne pas recongeler